

Menús Cocteles 2016 - Grupo Ondarreta



COCTEL Nº 1

Mini-Chapatitas de Jamón Ibérico con Tomate y Aceite de Oliva

Cucharita de Tartar de Atún

Bocadito de Tortilla de Patatas

Taco de Salmón ahumado con Miel y Mostaza

Vasito de Crudites con Queso Cremoso

Brocheta de Huevo de Codorniz con Gamba y Mahonesa

Croquetitas Caseras

Crepes de Gulas

Sándwiches de Roast-Beef con Mostaza a la Antigua

Variado de Tartaletas de Colores:

Tartaleta de Espinacas rellena de Escalibada

Tartaleta de Tomate rellena de Salmorejo

Tartaleta de Carbón rellena de Mujol y Marisco

Tartaleta de Remolacha rellena de Salmón con Eneldo

Bebidas: Refrescos, Cerveza, Vino Blanco, Vino Tinto

Postre: Brochetas de Frutas Naturales con Chocolate Ó Fresas con Chocolate

Precio por persona: 25.00€

10% IVA Incluido

Duración del servicio 1 hora

Este Coctel no sustituye un Almuerzo sin Plato de Refuerzo

COCTEL Nº 2

Vasitos Variados según temporada

Brocheta de Mozzarella con Tomate Cherry y Salsa Pesto

Bandeja Tex-Mex de Nachos con Guacamole

Bandeja variada de Quesos y Nueces

Variado de Tartaletas de Colores:

Tartaleta de Espinacas rellena de Escalibada

Tartaleta de Tomate rellena de Salmorejo

Tartaleta de Carbón rellena de Mujol y Marisco

Tartaleta de Remolacha rellena de Salmón con Eneldo

Cucharita de Tartar de Atún

Samosa Verde

Palitos de Morcilla con Puré de Manzana

Croquetitas Caseras

Mini- Hamburguesitas de Ternera con Cebolla caramelizada

Brocheta de Pollo al Curry

Molletes de Calamares

Bebidas: Zumos Variados, Refrescos, Cerveza, Jerez, Vino Blanco, Vino Tinto

Postres: Daditos de Leche Frita y Mini-Coulant

Precio por persona: 30€

10% IVA Incluido

Duración del servicio una hora y media

Se recomienda reforzar este coctel si sustituye al almuerzo

COCTEL Nº 3

Bandeja variada de Quesos y Nueces
Vasitos Variados según temporada
Bandeja Tex-Mex de Nachos con Guacamole
Taco de Salmón Ahumado con Miel y Mostaza
Tosta de Foie con Cebollita Caramelizada
Variado de Tartaletas de Colores:
Tartaleta de Espinacas rellena de Escalibada
Tartaleta de Tomate rellena de Salmorejo
Tartaleta de Carbón rellena de Mujol y Marisco
Tartaleta de Remolacha rellena de Salmón con Eneldo
Brocheta de Mozzarella con Tomate Cherry y Salsa Pesto
Hogaza de Chistorra
Vasito de Tartar de Atún
Wrap de Pollo con Espárrago Triguero y Salsa Guacamole
Croquetitas Caseras
Palitos de Morcilla con Puré de Manzana
Bocaditos de Tortilla de Patata
Mini- Hamburguesitas de Ternera con Cebolla caramelizada
Mini-Chapatita Vegetal
Montaditos de Solomillo Ibérico
Sandwich de Roast-Beef con Mostaza a la Antigua
Merluza rebozada con Mayonesa
Platito de Paella

Bebidas: Zumos Variados, Refrescos, Cerveza, Jerez, Vino Blanco, Vino Tinto

Surtido de Postres: Variado de Pastelitos

Precio por Persona: 36€

10% IVA Incluido

Duración del servicio dos horas aprox.

COCTEL Nº 4

Jamón Ibérico con Picos

Bandeja de Quesos variados con Nueces

Vasitos Variados según temporada

Latitas de Ensalada de Perdiz

Cucharita de Tartar de Atún

Samosa Verde

Sandwich de Roast-Beef con Mostaza a la Antigua

Brocheta de Huevo de Codorniz con Gamba y Mahonesa

Croquetitas Caseras

Muslitos de Codorniz Villaroy

Bocaditos de Tortilla de Patata

Mini- Hamburguesitas de Ternera con Cebolla caramelizada

Tosta de Foie con Cebollita Caramelizada

Maki variado

Tempura de Verdura

Merluza rebozada con Mayonesa

Tosta de Steak Tartare

Platito de Risotto de Boletus

Bebidas: Zumos Variados, Refrescos, Cerveza, Jerez, Vino Blanco, Vino Tinto

Surtido de Postres: Vasitos de Sabores (Frambuesa y Chocolate)

Precio por persona: 40€

10% Iva Incluido

Duración del servicio dos horas

AÑADE A TU MENÚ NUESTRAS NUEVAS MESAS GASTRONÓMICAS

MESA DE IBERICOS

Consiste en una mesa con Jamón Ibérico, Lomo, Salchichón y Sobrasada servido con panes y picos: 6,00€/ por persona

MESA DE QUESOS

Consiste en una mesa con cuatro variedades de Quesos: Manchego semi-curado, Parmesano, Emmental y dos quesos cremosos para untar. Servido con Panes y Picos : 3,50€ /por persona

MESA DE HUEVOS DE CODORNIZ

3,00€/por persona

MESA DE TARTAR

Incluye dos variedades de Tartar, Steak Tartar y Tartar de Atún: 6,50€/por persona

MESA DE LATITAS DE ENSALADAS

Se sirven dos tipos de ensaladas Ensalada César con Pollo y CROUTONS, Ensalada de Espinacas con Queso de Cabra y salsa de Vinagreta de Frambuesa, y Ensalada de Marisco: 3,00 €/por persona

MESA DE SUSHI

Se sirven 3 piezas de Sushi por persona(Makis, Rolls y Nigiri): 7,80€/por persona
Añadiendo Sashimi: 11,00€/por persona

Servido el sushi hecho al momento por un Sushiman. Showcooking

MESA DE POSTRES

Se sirven tres variedades de postres, Brochetas de Frutas Naturales, Mini-Coulant de Chocolate y Vasitos de Crema de Yogurt de Limón y Crema de Café. 5.50€/por persona

Se pueden añadir más postres a la mesa de Postres:

Tarta de Choco Queso. 1€/por persona

Tarta de Limón. 1€/por persona

Pastelitos Variados: 1.65€/por persona

Vasito de Frambuesa con Chocolate Blanco y Topping de Frambuesa y
: Vasito Duo Mousse de Chocolate Negro y Praliné con Corazón de Avellana: 3€/por persona

Suplementos

Cava	1,70 €/por persona
Café e Infusiones	2,35 €/por persona
Café con Trufas	3,85 €/por persona
Mesa baja vestida con 8 sillas	22,00 €/unidad
Mesa baja vestida con 10 sillas	25,00 €/unidad
Mesa Alta vestida	9,20 €/unidad
Silla de madera de teka con cojín	3,60 €/unidad
Silla con funda	3,60€/unidad
Silla hierro forjado	7,75€/unidad

CANAPES OPCIONALES

Jamón Ibérico con picos	3,50 €/por persona
Lomo Ibérico con picos	3,50 €/por persona
Bandeja de Ibéricos (Lomo y Jamón)	3,50 €/por persona

PLATOS OPCIONALES

Paella	9,00 €/por persona
Merluza rebozada con Chipirones	22,00 €/por persona
Salmón salvaje con Verduritas	19,00 €/por persona
Taco de Lubina con Verduritas	21,00 €/por persona
Medallones de Solomillo con salsa Oporto	21,00 €/por persona
Pintada rellena de Setas	17,50 €/por persona
Solomillo Strogonoff con Arroz blanco	19,60 €/por persona
Pasta fresca con Hongos y Foie	13,75 €/por persona
Ensalada de Pasta	9,00 €/por persona
Ensalada de Arroz	9,00 €/por persona

POSTRES

Pastelitos Variados	
Macarons de sabores	
Vasito de Sorbete de Limón al Cava	
Vasito de Dulce de Leche	
Brocheta de Frutas Naturales	
Duo Mousse de Chocolate Negro y Praliné con Corazón de Avellana	
Mini-Tarta Tatin de Manzana	
Buffet de postre	A DETERMINAR

10% Iva incluido

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

El número de invitados definitivo se confirmará una semana antes del servicio, vía fax o e-mail. La facturación se realizará sobre el nº de invitados cerrado 48 horas antes.

La duración del servicio depende del menú elegido desde la hora fijada por el cliente de llegada de los invitados hasta los postres a partir de ahí, cada hora extra de camareros se cobrará aparte.

Al realizar la reserva se abonará la cantidad de 300 ó 500€ en servicios de cocktail.

Para hacer la reserva de cualquier otro tipo de servicio ya sean bodas, buffet o almuerzos y cenas sentados tendrán que dejar una señal de 1.000€.

Dichas cantidades no serán reembolsadas en caso de anulación del servicio por parte del cliente, ni podrán ser utilizadas como medio de pago para eventos en el Grupo Ondarreta

Cuenta: LA CAIXA

A nombre de U.T.E ONDARRETA

ES78 2100-1418-68-0200168734

El resto del importe de la factura se abonará de la siguiente manera, dependiendo del tipo de servicio (mediante cheque conformado, transferencia o efectivo (máximo 2500€):

50 % del importe total dos semanas antes de la celebración.

50 % restante se abonará al término de la celebración.

Todos los precios mencionados tienen vigencia hasta Octubre del año 2016 e incluyen el 10% de IVA.

ONDARRETA-FELIX no se responsabiliza de las condiciones climatológicas del día del evento, recomendamos que siempre que se contrate un evento al aire libre se contrate carpas.

Para la confirmación en firme del servicio contratado rogamos nos envíen vía fax o e-mail el presupuesto firmado o sellado por la persona o empresa contratante.

El plazo para efectuar el pago de la factura final será de 7 días a partir de la realización del evento.

Opcional:

Barra Libre de primeras marcas:

- 2 horas: 15 € por persona
- 3 horas: 17 € por persona
- 4 horas: 22 € por persona
- 4 horas + RECENA: 24 € por persona

Recena Salada: Pulguitas de Jamón Ibérico con Tomate, Tortilla de Patatas, Sandwiches Variados y Empanada de Bonito: 5 € por persona

- Discoteca móvil: 700€ todo el servicio
- Centros de Flores: 25 €/Unidad

Grupo Ondarreta - Av. Burgos 89 Posterior (P.E. ADEQUA) 28050 Madrid
91 416 06 19 info@ondarreta.es www.ondarreta.es

COLABORADORES GRUPO ONDARRETA

FOTOGRAFIA

35mm fotógrafos Teléfono 911108529 www.35mmfotografas.com
info@35mmfotografas.com

FOCOLOR Teléfono 91.413.91.13. José Luis Ahijón

UNICOLOR Juan Carlos Comas Teléfono 917600048 www.unicolorfotografos.com

Jesús Rubio López Teléfono 918813700 <http://www.fotorubio.es>

APB FOTOS Mila y Ana Brañas www.apbfotos.es Teléfono 913567256

Más Juntos. Maria Fernanda Suárez Telf.- 626 580 548 www.masjuntos.com

DISCOTECA-DISC JOCKEY

Partyson <http://partyson.es/> Teléfono: 91.636.32.15 Carlos Gasca

Dosaune. www.dosaune.com Gonzalo de Paz Telf: 625.38.14.68
gonzalodepaz@dosaune.com

Tienda, oficina y showroom: c/Castelló 11 (local)

DECORACIONES FLORALES

Perfect Plan Teléfono: 91.373.56.65

MINUTAS Y TARJETAS PERSONALIZADAS

Invitarte. <http://www.invitarte.es/> Teléfono: 91.460.38.79

SILLAS DE ALQUILER

Partyrent <http://www.partyrent.es/sillas.html> Teléfono: 916436636

WEDDING PLANNERS

Disponemos de un servicio integro de Wedding Planner

Mayte Loren <https://allseasons-weddings.com/> 620896280

Cristina Arrabal www.theweddingplannercompany.com 656258181

CANDY BAR. TARTA FONDANT. CUPCAKES

Simplemente Ideal . Candy Bar Barbara Márquez Teléfono: 609682430
<http://www.simplementeideal.com/contactar/contactar-con-simplemente-ideal.html>

La Reina Pastelera. Candy Bar, Tartas Fondant, Cupcakes Teléfono: 911530476
<http://www.lareinapastelera.es/>

The Sweetest Lab. www.thesweetestlab.com 912685043 info@thesweetestlab.com

Entre Azúcar y Papel. 911737376-608560658 www.entrezucarypapel.es
contacto@entrezucarypapel.es

ANIMACIONES INFANTILES Y GENERALES

Bicho Bola. Barbara Márquez. <http://www.fiestasbichobola.es/> Teléfono: 609682430

ANAKU. Oscar. 916428712 www.anaku.es

